

The Siemens logo is displayed in a white box. The background of the entire page is a close-up, angled view of a dark grey induction cooktop. A central rectangular area is highlighted with a glowing blue light, indicating the integrated ventilation system. To the right, the text 'studioLine' is visible in a light grey font. In the bottom right corner, there are red line-art icons representing a kitchen layout with a sink and stove area.

SIEMENS

Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungs-System

ED...FQ2..

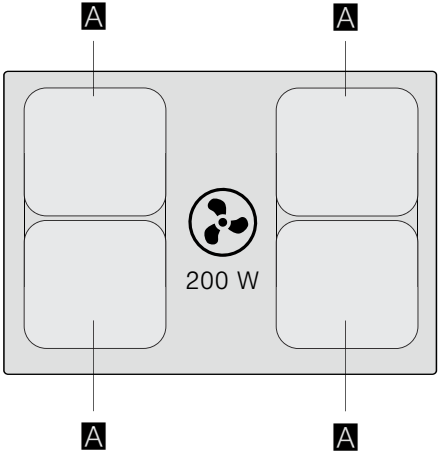
de Gebrauchsanleitung



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
	Wichtige Sicherheitshinweise	6
	Ursachen für Schäden	8
	Umweltschutz	8
	Energiespartipps	8
	Umweltgerecht entsorgen	8
	Kochen mit Induktion	9
	Vorteile beim Kochen mit Induktion	9
	Kochgeschirr	9
	Gerät kennen lernen	10
	Ihr neues Gerät	10
	Sonderzubehör	10
	Bedienfeld	11
	Die Kochstellen	12
	Restwärmeanzeige	12
	Betriebsarten	13
	Abluftbetrieb	13
	Umluftbetrieb	13
	Vor dem ersten Gebrauch	13
	Betriebsart einstellen	13
	Gerät bedienen	14
	Kochfeld ein- und ausschalten	14
	Die Kochstelle einstellen	14
	Kochempfehlungen	15
	Manuelle Lüftungssteuerung	17
	Intensivstufe	17
	Automatikstart	17
	Nachlauf-Funktion	17
	Kombi-Zone	18
	Hinweise zum Kochgeschirr	18
	Aktivieren	18
	Deaktivieren	18
	Move Funktion	18
	Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	18
	Aktivieren	19
	Deaktivieren	19
	Zeitfunktionen	19
	Programmierung der Garzeit	19
	Der Küchenwecker	20
	PowerBoost Funktion	20
	Aktivieren	20
	Deaktivieren	20
	Bratsensorik	21
	Vorteile beim Braten	21
	Pfannen für den Bratsensor	21
	Temperaturstufen	21
	Tabelle	22
	So stellen Sie ein	23
	Kindersicherung	24
	Kindersicherung ein- und ausschalten	24
	Automatische Kindersicherung	24
	Wisch-Schutz	24
	Automatische Abschaltung	24
	Grundeinstellungen	25
	So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen	26
	Energie-Verbrauchsanzeige	27
	Kochgeschirr-Test	27
	Power-Manager	28
	Reinigen	28
	Reinigungsmittel	28
	Zu reinigende Komponenten	29
	Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)	29
	Kochfeld	29
	Lüftung	30
	Überlaufbehälter reinigen	32
	Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	33
	Störungen, was tun?	35

**Kundendienst 36**

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD-Nr.) 36

**Prüfgerichte 37**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet:
www.siemens-home.bsh-group.com und Online-Shop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

Darauf achten, dass keine Kleinteile oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden

und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie DIN EN 45502-2-1 und DIN EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR-E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfeldes bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

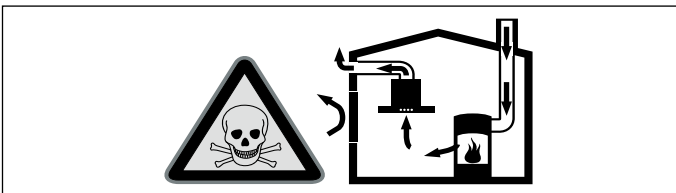
Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Erstickungsgefahr!

Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Warnung – Lebensgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



Raumluftabhängige Feuerstätten (z.B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z.B. Kamin) ins Freie. In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

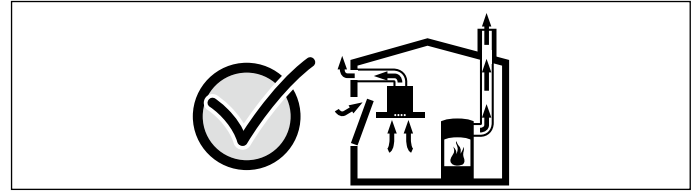
- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.

Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von

Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.

Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem erstickern.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Metallfettfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.



Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Beschädigungsgefahr durch harte und spitze Gegenstände. Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
- Beschädigungsgefahr durch Leerkochen von Kochgeschirr. Kochgeschirr nie leerkochen lassen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Beschädigungsgefahr durch Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter. Aluminiumfolie und Kunststoffbehälter nie auf heißen Kochstelle ablegen. Keine Herdschutzfolie verwenden.
- Oberflächenbeschädigung, Verfärbung und Flecken durch ungeeignete Reinigungsmittel. Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
- Oberflächenbeschädigung und Verfärbung durch Topfabrieb. Töpfe und Pfannen anheben und nicht verschieben.
- Oberflächenbeschädigung und Flecken durch eingebrannte Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
- Oberflächenbeschädigung durch Salz, Zucker und Sand. Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Oberflächenbeschädigung durch raue Geschirrböden. Kochgeschirr vor der Verwendung prüfen.
- Oberflächenbeschädigung oder sogenannte Ausmuschelung durch Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.



Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Energiespartipps

- Für jedes Kochgefäß immer den passenden Deckel verwenden. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Glasdeckel verwenden. So sehen Sie in den Topf, ohne den Deckel anzuheben.
- Gefäße mit ebenem Boden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Darauf achten, dass der Durchmesser der Gefäßböden mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Hierbei beachten: Die Hersteller von Gefäßen geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meist größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Für kleine Mengen kleine Kochgefäße verwenden. Ein großes, wenig gefülltes Kochgefäß benötigt viel Energie.
- Speisen mit wenig Wasser garen. Das spart Energie und beim Gemüse bleiben die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe schalten. Sonst wird Energie verschwendet.
- Beim Kochen für ausreichend Zuluft sorgen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdämpfe anpassen. Intensivstufe nur nach Bedarf verwenden. Eine kleinere Lüfterstufe verbraucht weniger Energie.
- Bei intensiven Kochdämpfen frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche aufgestiegene Kochdämpfe erfordern einen längeren Betrieb der Lüftung.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, das Gerät ausschalten.
- Um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden, Filter öfter reinigen bzw. wechseln.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich radikal zum herkömmlichen Kochen, die Hitze entsteht direkt im Kochgeschirr. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochstelle unterbricht die Wärmezufuhr sofort, wenn das Geschirr von der Kochstelle genommen wird, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

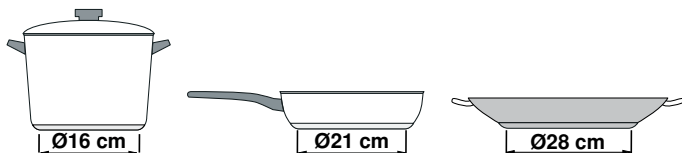
Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

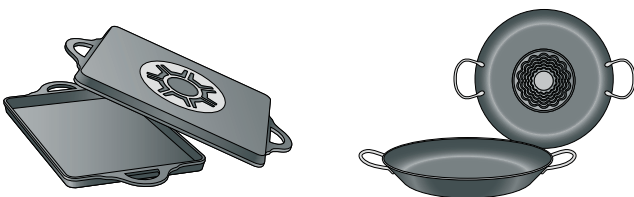
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel → "Kochgeschirr-Test" nachschlagen.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

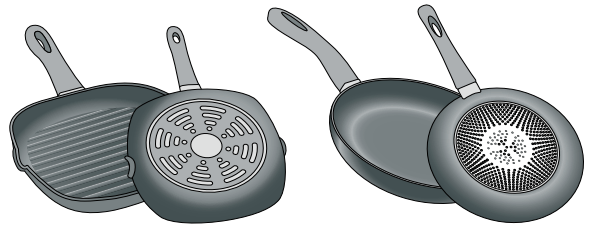


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



- Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Ungeeignetes Kochgeschirr

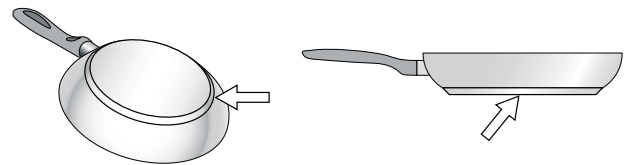
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

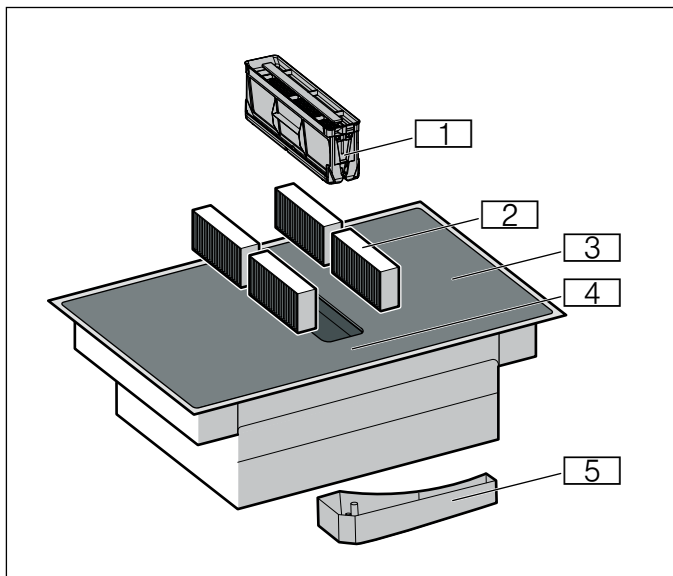
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

Sie finden Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen in → *Seite 2*

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Ihr neues Gerät



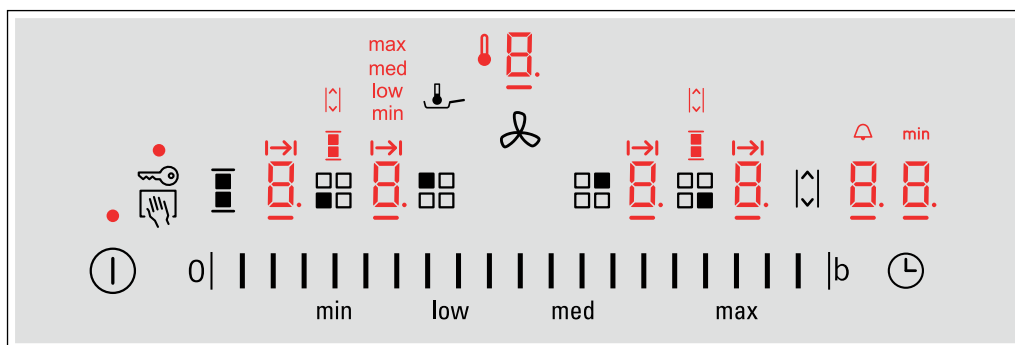
Nr.	Bezeichnung
1	Metallfettfilter
2	Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb*
3	Kochfeld
4	Bedienfeld
5	Überlaufbehälter
*Je nach Geräteausstattung	

Sonderzubehör

Je nach Einbauvariante des Gerätes gibt es unterschiedliches Zubehör, das Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben können:

- Abluftset
- Umluftset
- Aktivkohlefilter: für Umluftbetrieb
- Akustikfilter: für Abluftbetrieb

Bedienfeld



Auswahlsensoren	
ⓘ	Hauptschalter
■ ■	Kochzone auswählen
0	Einstellbereich
b	Powerboost-Funktion Intensiv-Lüftungsstufen
A	Bratsensor
min, low, med, max	Temperaturstufen
■ ■	Funktion CombiZone
↕	Move-Funktion
🔒	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
🔑	Kindersicherung
🕒	Zeitfunktionen
🌀	Manuelle Lüftungssteuerung

Anzeige	
0	Betriebszustand
1-9	Leistungsstufen
00	Zeitfunktionen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion Intensiv-Lüftungsstufe I
b.	Intensiv-Lüftungsstufe II
A	Bratsensor
🌡	Temperatur Bratsensor
min, low, med, max	Temperaturstufen
■ ■	Funktion CombiZone
↕	Move-Funktion
I→I	Kochzeit-Automatik
🔔	Wecker
min	Zeitanzeige

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

Kochzonen		
	Einfache Kochzone	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
	Kombinierte Kochzone	Siehe Kapitel → "Kombi-Zone" oder → "Move Funktion"
Nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion"		

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige **H**: hohe Temperatur
- Anzeige **h**: niedrige Temperatur

Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

Abluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

Hinweis: Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

- Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.
- Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

Umluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

Hinweis: Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie der Prospektur oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① ein- und ausschalten.

Betriebsart einstellen

Das Gerät wird mit voreingestelltem Umluftbetrieb geliefert.

Wenn das Kochfeld mit Luftaustritt nach Außen installiert ist, müssen Sie die Einstellung **c 17** auf diesen Modus konfigurieren. Siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".



Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Tipp: Die Lüftung bei Kochbeginn einschalten und erst einige Minuten nach Kochende ausschalten. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten entfernt.

Hinweis: Das Gerät nie ohne Metallfettfilter und Überlaufbehälter verwenden.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Das Symbol ① berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige beim Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen  leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Die Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich können Sie die gewünschte Kochstufe auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

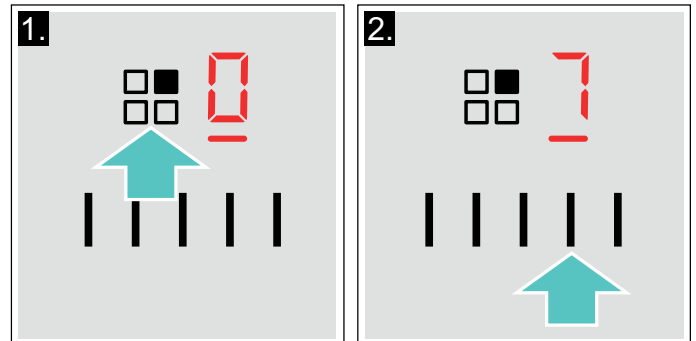
Hinweise

- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochstelle. In der Anzeige leuchtet .
2. Wählen Sie anschließend im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe aus.



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die 0 berühren. Die Kochstelle schaltet aus. Die Restwärmeanzeige leuchtet solange die Kochstelle noch heiß ist.

Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus. Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch*	1. - 2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	4. - 5.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
*** Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 9.		

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2. - 3.	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4. - 5.	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)**	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Scampi, Garnelen	7 - 8	4 - 10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6. - 7.	-
Omelette (nacheinander braten)	3. - 4.	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.		

Manuelle Lüftungssteuerung

Sie können die Lüftungsstufe manuell steuern.

Hinweis: Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

Aktivieren

1. Das Symbol  berühren.
Die Lüftung startet bei der voreingestellten Leistungsstufe.
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen.
Die eingestellte Kochstufe leuchtet.
3. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, das Symbol  berühren.
Die Lüftung ist eingeschaltet.

Ändern und ausschalten

Das Symbol  berühren und die gewünschte Kochstufe wählen oder im Einstellbereich auf  einstellen.

Intensivstufe

Für die Lüftung existieren zwei Intensivstufen. Wenn Sie die Intensivstufen aktivieren, arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung.

Aktivieren

Das Symbol  berühren und die gewünschte Intensivstufe wählen.

- **Intensivstufe I:** Das Symbol  zwei mal berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.
- **Intensivstufe II:** Das Symbol  drei mal berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.

Hinweis: Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe  zurück.

Ändern und ausschalten

Das Symbol  berühren und die gewünschte Kochstufe wählen oder im Einstellbereich auf  einstellen.

Automatikstart

Wenn Sie für eine Kochzone eine Kochstufe wählen, schaltet sich der Automatikstart ein. Die Lüftung schaltet sich bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufe der Kochzonen ein.

Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel → "Grundeinstellungen".

Nachlauf-Funktion

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungssystem nach dem Abschalten des Kochfeldes einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch aus.

Aktivieren

Die Nachlaufzeit wird standardmäßig mit einer maximalen Abschaltzeit aktiviert. Wie Sie diese Einstellung ändern, erfahren Sie in Kapitel → "Grundeinstellungen".

Hinweis: Der Nachlauf schaltet sich nur dann ein, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war.

Deaktivieren

Manuell

Das Symbol  berühren. Die Nachlauf-Funktion wird ausgeschaltet.

Automatik

In folgenden Fällen wird die Nachlauf-Funktion ausgeschaltet:

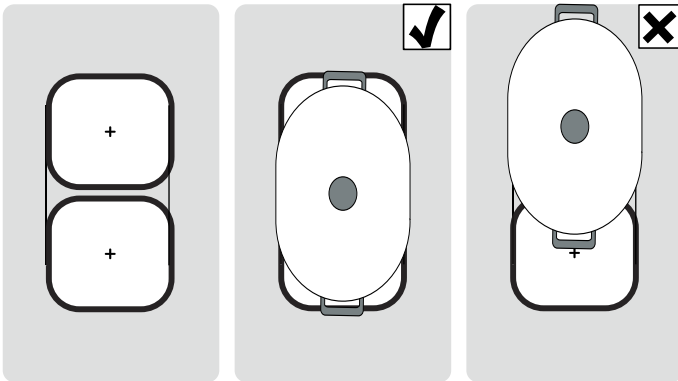
- Die Nachlaufzeit ist abgelaufen.
- Das Gerät wird wieder eingeschaltet.

Kombi-Zone

Mit dieser Funktion können Sie die Kombi-Zone verbinden und für die beiden Kochzonen die gleiche Leistungsstufe einstellen. Sie ist besonders zum Kochen mit länglichem Kochgeschirr geeignet.

Hinweise zum Kochgeschirr

Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis ein Kochgeschirr, das auf den Bereich der beiden Kochzonen abgestimmt ist. Stellen Sie das Geschirr mittig auf die Kochzonen.



Wenn Sie auf einer der beiden Kochzonen nur ein Kochgeschirr verwenden, können Sie es auf die zweite Kochzone verschieben. In diesem Fall werden die Leistungsstufe und die ausgewählten Einstellungen übernommen.

Aktivieren

1. Eine der zwei zur CombiZone gehörenden Kochzonen auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Kochstufe erscheint in der Anzeige der unteren Kochzone.

Die Funktion wurde aktiviert.

Kochstufe ändern

Im Einstellbereich die Kochstufe ändern.

Deaktivieren

Eine der beiden Kochzonen für diese Funktion auswählen und das Symbol  berühren.

Die Funktion wurde deaktiviert. Die beiden Kochzonen funktionieren weiterhin wie zwei unabhängige Kochzonen.

Move Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Kombi-Zone verbinden und für beide Kochzonen unterschiedliche Leistungsstufen auswählen. Voreingestellte Leistungsstufen:

Vordere Kochzone = Leistungsstufe 9

Hintere Kochzone = Leistungsstufe 1.

Die Leistungsstufen können für jede Kochzone unabhängig voneinander geändert werden.

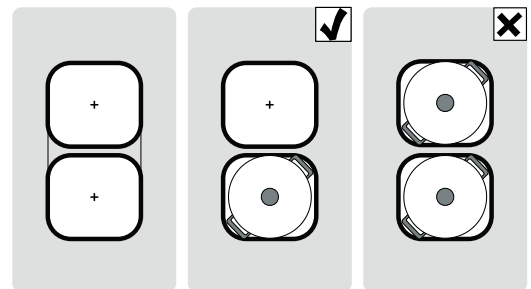
Hinweise

- Kochgeschirr nur auf einer der Kochstellen platzieren. Die Funktion wird nicht aktiviert, wenn auf beiden Kochstellen ein Kochgeschirr steht.
- In der Anzeige der Kochstelle, auf der kein Kochgeschirr steht, leuchtet die Kochstufe schwächer. Sie wird erst aktiviert, wenn das Geschirr auf diese Kochstelle verschoben und erkannt wird.
- Wenn die Funktion bereits aktiviert ist und ein zweites Kochgefäß auf die freie Kochstelle gestellt wird, leuchtet die Anzeige nach wie vor schwächer. Die Kochstelle ist nicht aktiv. Die Kochstelle aktiviert sich, wenn das erste Kochgefäß entfernt wird.

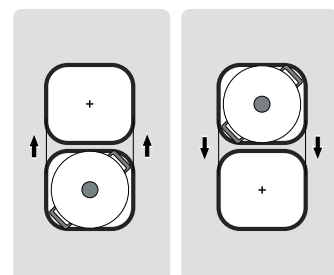
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

Verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr, das nur eine der Kochzonen bedeckt.



Das Kochgeschirr von einer Kochzone auf eine andere verschieben:



Aktivieren

1. Eine der beiden zur Move-Funktion gehörenden Kochzonen auswählen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeigen  leuchten. Die Kochstufen leuchten in den Anzeigen der beiden Kochzonen.

Die Funktion wurde aktiviert.

Hinweise

- Die Anzeige der Kochstelle mit dem Kochgeschirr leuchtet heller.
- In der Anzeige der weiterhin ausgewählten Kochstelle leuchtet die Anzeige .

Kochstufe ändern

Eine der zwei zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe im Einstellbereich ändern.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück

Deaktivieren

Das Symbol  berühren.

Die Funktion wurde deaktiviert.

Hinweis: Wenn eine der zwei Kochstellen auf  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von etwa 10 Sekunden.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

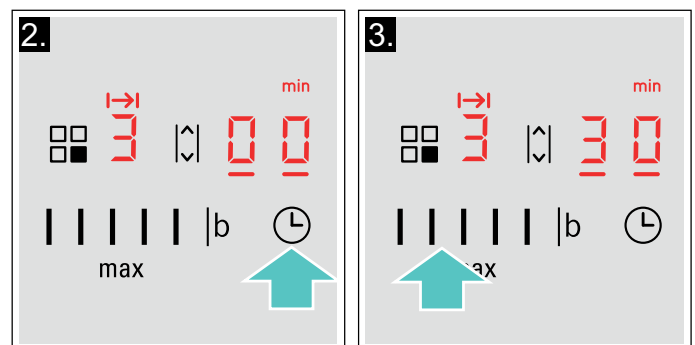
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

Programmierung der Garzeit

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol . In der Anzeige der Kochstelle leuchtet . In der Timer-Anzeige leuchtet .
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Hinweise

- Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.
Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt → "Grundeinstellungen"
- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Kombi-Zone oder Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für beide Kochstellen gleich.

Bratsensor

Wird für eine Kochstelle eine Garzeit programmiert und der Bratsensor ist aktiviert, startet die eingestellte Garzeit erst, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Automatische Einstellung

Wenn Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 1 bis 5 berühren, verringert sich die Garzeit um eine Minute.

Wenn Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 6 bis 10 berühren, erhöht sich die Garzeit um eine Minute.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Die Garzeit im Einstellbereich ändern oder auf **00** stellen, um die Garzeit zu löschen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang **00**.

Das Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal endet.

Hinweise

- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der ausgewählten Kochstelle.
- Sie können eine Garzeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

Wecker einstellen

1. Das Symbol  so oft berühren, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint **00**.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach berühren, bis die Anzeige  leuchtet. Die Zeit im Einstellbereich ändern oder auf **00** stellen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheinen **00** und . Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

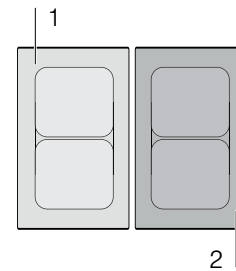
Symbol  berühren, die Anzeigen schalten sich vorzeitig aus und das Signal verstummt.



PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle **b** und **9**; anschließend wird automatisch die Kochstufe **9** eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



Hinweis: Im Bereich der Kombi-Zone kann die Powerboost-Funktion nur aktiviert werden, wenn die zwei Kochstellen unabhängig voneinander verwendet werden.

Aktivieren

1. Kochstelle auswählen.
2. Kochstufe **9** auswählen und anschließend Symbol **b** berühren. Die Anzeige **b** leuchtet. Die Funktion wurde aktiviert.

Deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.
Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe **9** zurück. Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektroniklemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

Bratsensorik

Bei dieser Funktion wird die Pfannentemperatur über Temperaturstufen geregelt. Die geeignete Temperatur wird während des gesamten Bratvorgangs beibehalten.

Die Kochstellen mit dieser Funktion sind durch das Symbol für die Bratsensorik gekennzeichnet.

Vorteile beim Braten

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie gespart und das Öl oder Fett nicht überhitzt.
- Die Bratsensorik meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat. Jetzt können Öl oder Fett und anschließend die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden.

Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschutz verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe **min** einstellen.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

Temperaturstufen

Temperaturstufe		Geeignet für
min	niedrig	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.
low	mittel - niedrig	Braten von Fisch und dickem Bratgut, z. B. Frikadellen und Würstchen.
med	mittel - hoch	Braten von Steaks, medium oder well done, panierten Tiefkühlprodukten und dünnen Speisen, z. B. Schnitzel, Ragout und Gemüse.
max	hoch	Braten bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.

Pfannen für den Bratsensor

Für den Bratsensor können Sie speziell geeignete Pfannen erwerben. Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. In unseren Prospekten oder im Internet finden Sie ein umfangreiches Angebot an Zubehör für dieses Gerät.

Die Verfügbarkeit und die Möglichkeit von Online-Bestellungen hängen vom jeweiligen Land ab. Näheres dazu finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Hinweis: Nicht jedes Sonderzubehör passt zu jedem Gerät. Wenn Sie Zubehör kaufen, immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) des Gerätes angeben
→ "Kundendienst".

Sonderzubehör

Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass Sie mit wenig Öl braten können.

Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.
- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Pfannenbodens der Kochstellengröße entspricht. Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.
- Auf der flexiblen Kochzone kann es sein, dass der Bratsensor bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel .
- Andere Pfannen können überhitzen. Die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und ändern Sie diese je nach Bedarf.

Tabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Temperaturstufe für jede Speise geeignet ist. Die Bratzeit kann je nach Art, Gewicht, Größe und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

Leere Pfanne vorheizen, Öl und Speisen nach dem Signalton zugeben.

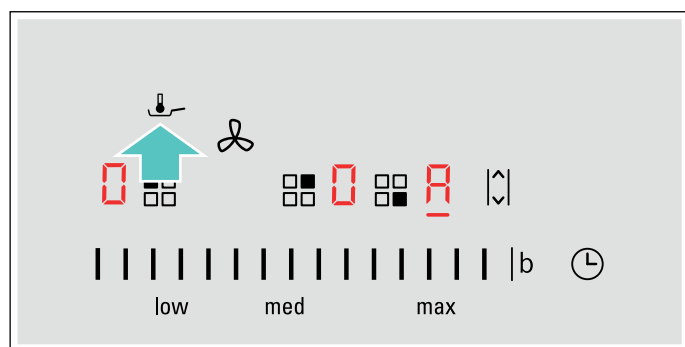
	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletts*	low	10 - 15
Cordon bleu*	med	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	max	6 - 8
Steak, medium oder well done (3 cm dick)	med	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	low	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	low	8 - 20
Hamburger, Frikadellen*	low	6 - 30
Geschnetzeltes, Gyros	med	7 - 12
Hackfleisch	med	6 - 10
Speck	min	5 - 8
Fisch		
Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle	low	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	low - med	10 - 20
Scampi, Garnelen	med	4 - 8
Eierspeisen		
Pfannkuchen**	max	-
Omelett**	min	3 - 6
Spiegeleier	min - med	2 - 6
Rührei	min	4 - 9
Kaiserschmarrn	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8
Kartoffeln		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)	max	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	med	15 - 25
Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5
Glasierter Kartoffeln	low	15 - 20
Gemüse		
Knoblauch, Zwiebeln	min	2 - 10
Zucchini, Auberginen	low	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	low	4 - 15
Pilze	med	10 - 15
Glasierter Gemüse	low	6 - 10
* Mehrmals wenden.		
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.		

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Geflügelbrust*	med	10 - 30
Chicken-Nuggets	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert	low	10 - 20
Fischstäbchen	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	low	6 - 10
Frühlingsrollen	med	10 - 30
Camembert/Käse	low	10 - 15
Sonstiges		
Camembert/Käse	low	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	med	3 - 15
* Mehrmals wenden.		
** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.		

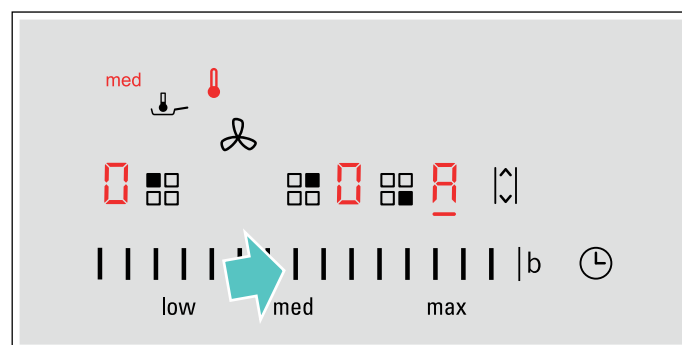
So stellen Sie ein

Aus der Tabelle die passende Temperaturstufe auswählen. Ein leeres Geschirr auf die Kochzone stellen.

1. Die Kochstelle auswählen. Das Symbol  berühren. In der Anzeige leuchtet **A**.



2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe auswählen.



Die Funktion ist aktiviert.
Das Temperatursymbol  leuchtet solange, bis die Brattemperatur erreicht ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Temperatursymbol erlischt.

Hinweise

- Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.
- Damit die Temperaturanzeige  und die Temperaturstufe angezeigt werden, muss die Kochstelle ausgewählt sein.

BratSensor ausschalten

Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. Die Funktion ist deaktiviert.



Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist deaktiviert.

Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein-und Ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"



Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, verfügt das Kochfeld über die Funktion Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren.

Aktivieren: Symbol  berühren. Ein akustisches Signal ertönt. Das Bedienfeld ist 35 Sekunden lang gesperrt. Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne Einstellungen zu verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Zum vorzeitigen Aufheben der Funktion das Symbol  berühren.

Hinweise

- 30 Sekunden nach der Aktivierung ertönt ein Signal. Dieses zeigt an, dass die Funktion bald endet.
- Die Reinigungssperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.



Automatische Abschaltung

Wenn eine Kochstelle für längere Zeit in Betrieb ist und keine Einstellungsänderung vorgenommen wurde, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F**, **B** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

Bei Berühren eines beliebigen Symbols schaltet sich die Anzeige aus. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

Wann die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (nach 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät verfügt über verschiedene Grundeinstellungen. Diese Grundeinstellungen können an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.

Anzeige	Funktion
c 1	Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c 2	Signaltöne 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 3	Energieverbrauch anzeigen 0 Deaktiviert.* 1 Aktiviert.
c 5	Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1:99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Signaltondauer der Timer-Funktion 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. 0 Deaktiviert.Maximalleistung des Kochfelds. */** 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W ... 3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere. 3. 3500 W Empfohlen für 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 oder 9.Maximalleistung des Kochfeldes.**
c 9	Auswahlzeit der Kochzone 0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.* 1 Begrenzt: Die Kochzone bleibt nur für einige Sekunden ausgewählt.
c 12	Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet

c 17 Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen

- 0 Umluftbetrieb konfigurieren.*
 1 Abluftbetrieb konfigurieren.

c 18 Automatikstart einstellen

- 0 Ausgeschaltet.
 1 Eingeschaltet: Die Lüftung startet bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufen der Kochzonen.*

c 20 Nachlauf einstellen

- 0 Ausgeschaltet.
 1 Eingeschaltet*:
 Wenn das Kochfeld mit Abluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 6 Minuten mit der Kochstufe **3** ein.
 Wenn das Kochfeld mit Umluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 30 Minuten mit der Kochstufe **1** ein.
 Die Nachlauf-Funktion schaltet sich nach dieser Zeit automatisch aus.

c 0 Auf Standardeinstellungen zurücksetzen

- 0 Individuelle Einstellungen.*
 1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

*Werkseinstellung

**Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

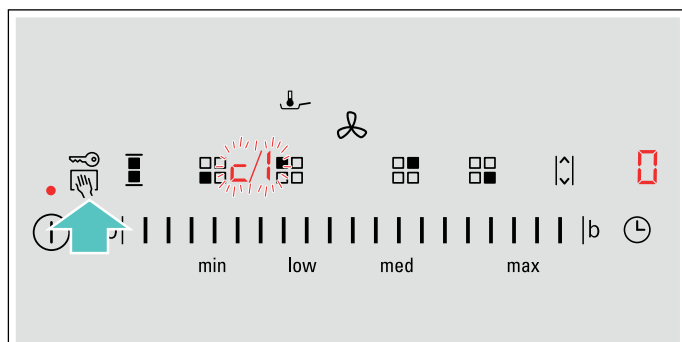
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

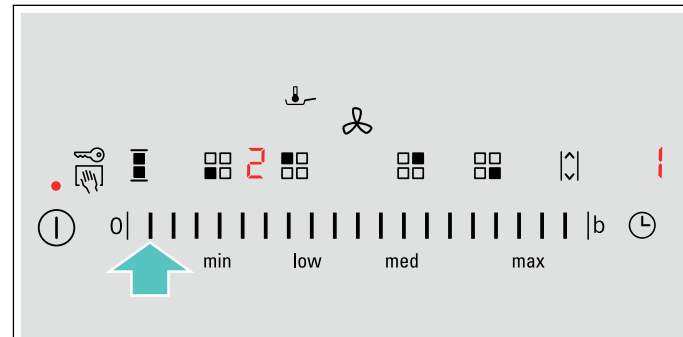
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95
Fertigungsnummer 2	05

3. Wenn Sie das Symbol  erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.
In den Anzeigen blinken abwechselnd **c** und **1** und es erscheint **0** als Voreinstellung.



4. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs auf diesem Kochfeld an.

Nach dem Ausschalten des Kochfelds wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. **1.08** kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.

Wie Sie diese Funktion aktivieren, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

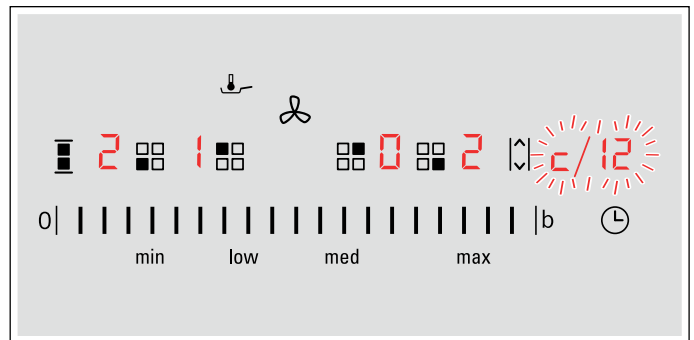
Kochgeschirr-Test

Mit dieser Funktion kann die Schnelligkeit und Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüft werden.

Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Kochgeschirrs und der verwendeten Kochstelle ab.

1. Das Gefäß mit ca. 200 ml Wasser füllen und bei Raumtemperatur mittig auf die Kochzone setzen, deren Durchmesser am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **c 1 2** wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen-Anzeigen blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheint in der Kochzonen-Anzeige das Ergebnis zur Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.*
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.
* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.	

Um diese Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie den Einstellbereich.

Hinweise

- Ist der Durchmesser der Kochstelle viel kleiner als das verwendete Geschirr, erhitzt sich nur die Mitte des Topfes oder der Pfanne. Die Speisen werden nicht optimal gegart.
- Informationen zum Prüfen des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion".

Power-Manager

Mit der Funktion Power-Manager kann die Gesamtleistung des Kochfeldes eingestellt werden.

Das Kochfeld ist werksseitig voreingestellt. Seine Höchstleistung ist auf dem Typenschild angegeben. Mit der Funktion Power-Manager kann der Wert gemäß den Anforderungen der jeweiligen Elektroinstallation geändert werden.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die zur Verfügung stehende Leistung automatisch auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange die Funktion Power-Manager aktiviert ist, kann die Leistung einer Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Wird eine Kochzone eingeschaltet und die Leistungsbegrenzung erreicht, erscheint in der Kochstufen-Anzeige für kurze Zeit **_**. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Für weitere Informationen darüber, wie die Gesamtleistung des Kochfelds geändert wird, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"

Reinigen

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Metallfettfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Hinweise

- Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Produktverpackung.

Beachten Sie alle Anweisungen und Warnungen, die den Reinigungsmitteln beiliegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Achtung!

Oberflächenschaden

Verwenden Sie:

- kein unverdünntes Geschirrspülmittel
- kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel
- keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler
- keinen Backofenreiniger
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reiniger
- keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

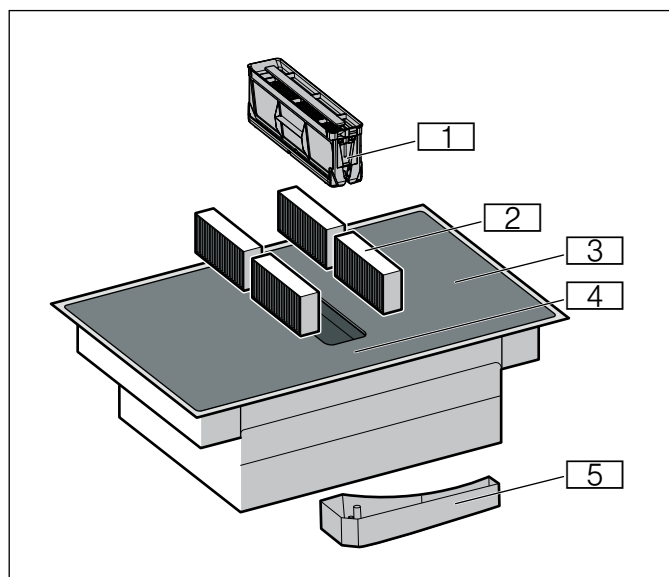
Achtung! Oberflächenschaden

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Bereich	Reinigungsmittel
Glaskeramik	Glasreiniger bei Flecken durch Kalk- und Wasserreste: Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder oder Glasreiniger verwendet werden. Glasschaber bei Flecken durch Zucker, Reisstärke oder Plastik: Sofort reinigen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen. Hinweis: Kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. Eingetrocknete Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern. Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen. Beim Kundendienst, bei unserem e-Shop oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Hinweis: Benutzen Sie für die Reinigung des Kochfeldrahmens keinen Glasschaber.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem weichen Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.
Bedienelemente	Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger: Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

Zu reinigende Komponenten



Nr.	Bezeichnung
1	Metallfettfilter
2	Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb*
3	Kochfeld
4	Bedienfeld
5	Überlaufbehälter
* Je nach Geräteausstattung	

Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge
- Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Glasschaber oder spitze Gegenstände.
- Benutzen Sie keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen.

Kochfeld

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

Belassen Sie den Metallfettfilter während der Reinigung des Kochfelds im Gerät. Schmutz und Essensreste sammeln sich im Metallfettfilter und nicht im Geräteinnenraum. Den Metallfettfilter können Sie in der Spülmaschine reinigen.

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch und trocknen Sie es mit einem Tuch nach, damit sich keine Kalkflecken bilden.

Hartnäckigen Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber oder Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Geeignete Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

Metallfettfilter

Der Metallfettfilter muss regelmäßig gereinigt werden.

Warnung – Brandgefahr!

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

Aktivkohlefilter

Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

Wenn Sie Ihr Gerät nur im Abluftbetrieb verwenden, wechseln Sie den Akustikfilter falls er verschmutzt ist.

Sättigungsanzeige

Bei Sättigung der Aktivkohlefilter ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchtet **F**.

Spätestens jetzt sollten Sie die Aktivkohlefilter austauschen.

Wenn Sie die Aktivkohlefilter ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeige **F** aufhört zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F**.

Symbol für die Lüftung gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

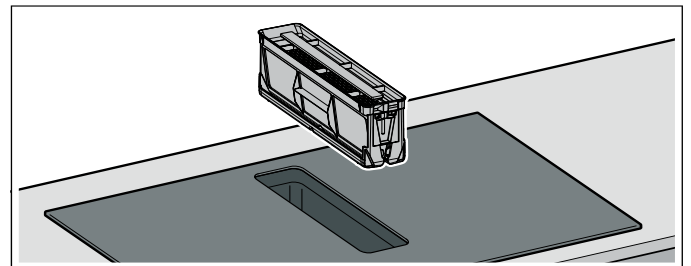
Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Kuchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

Hinweise

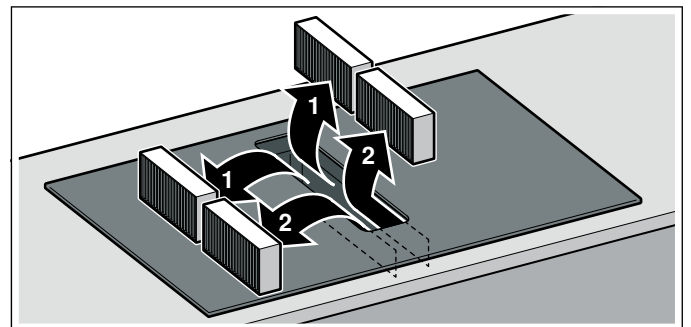
- Die Aktivkohlefilter und Akustikfilter sind im Lieferumfang enthalten. Für den Ersatzbedarf erhalten Sie die Aktivkohlefilter oder Akustikfilter im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Die Aktivkohlefilter und Akustikfilter können nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

1. Den Metallfettfilter herausnehmen.

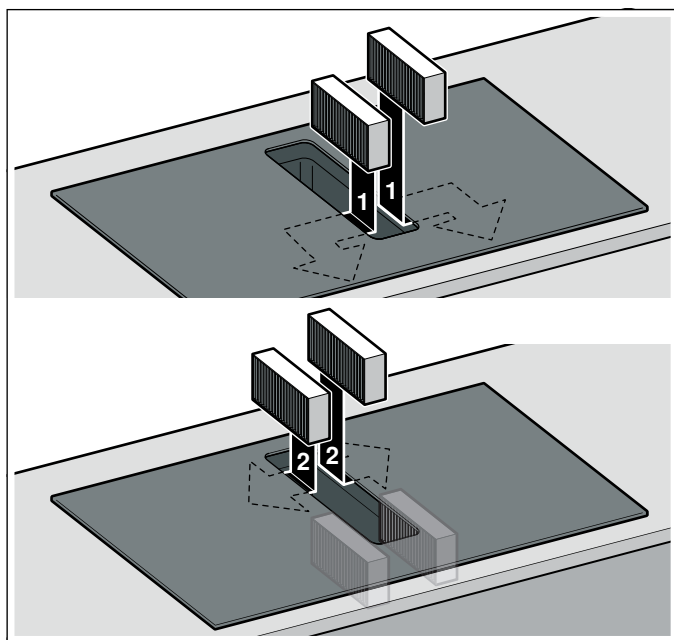


Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
 - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
2. Die vier Aktivkohlefilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



3. Zwei Aktivkohlefilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



4. Die anderen Aktivkohlefilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.
5. Den Metallfettfilter einsetzen.

Sättigungsanzeigen zurücksetzen

Wenn Sie die Aktivkohlefilter ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeige **F** aufhört zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F**.

Symbol für die Lüftung gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

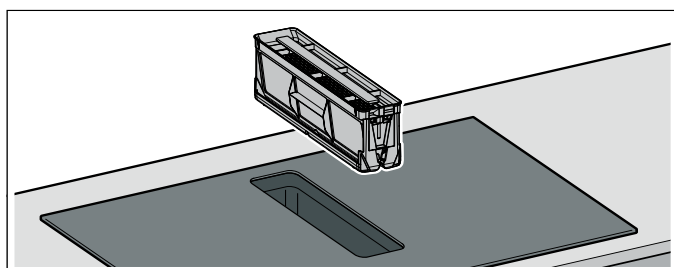
Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

Metallfettfilter ausbauen

Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, muss der Metallfettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigen Sie auch den Innenbereich der Muldenlüftung regelmäßig. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden.

1. Den Metallfettfilter herausnehmen.



Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
 - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
2. Den Metallfettfilter in der Geschirrspülmaschine oder mit heißer Spüllauge reinigen. → *"Metallfettfilter reinigen" auf Seite 31*
 3. Bei Bedarf nach der Demontage des Metallfettfilters die Aktivkohlefilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
 4. Nach dem Reinigen den getrockneten Metallfettfilter wieder einsetzen.

Metallfettfilter reinigen

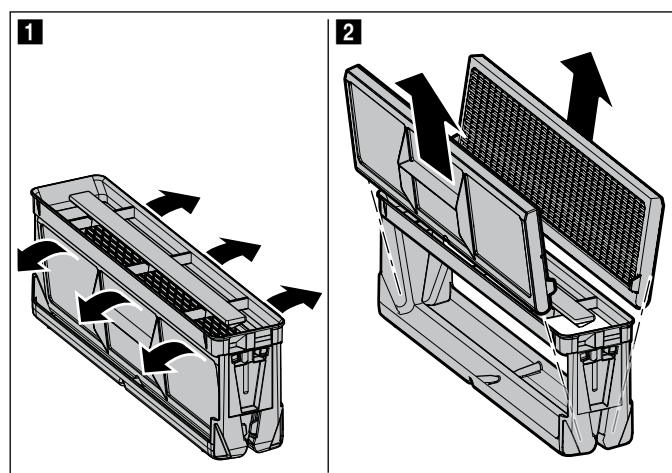
Hinweise

- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

Von Hand:

Hinweis: Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter demontieren.



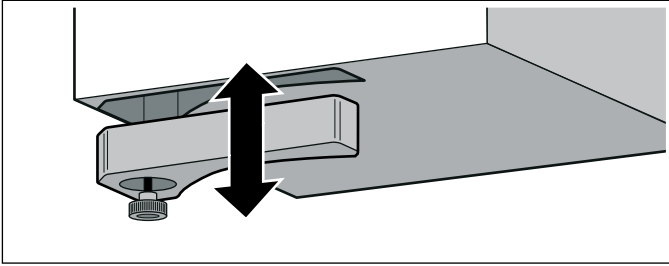
- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

In der Geschirrspülmaschine:

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

Überlaufbehälter reinigen

1. Den Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.
Hinweis: Den Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.



2. Den Überlaufbehälter ausleeren und ausspülen.
3. Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube in der Spülmaschine reinigen.
4. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.

Hinweise

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu den Metallfettfilter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Den Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren.

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.
Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*.

Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signal?

Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld entfernen. Alle Gegenstände vom Bedienfeld entfernen.
Wie Sie den Signalton deaktivieren, erfahren Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Die Lüftung schaltet sich nicht ein, obwohl der Automatikstart eingestellt ist.

Die Lüftung manuell einschalten oder die Konfiguration des Automatikmodus überprüfen. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Die Lüftung bleibt an, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Die Lüftung manuell ausschalten.
Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie im Kapitel → *"Gerät bedienen"*.

Die Luftansaugung ist zu schwach.

Sicherstellen, dass der Metallfettfilter sauber ist.
Weitere Informationen zu Reinigung und Filterwechsel erhalten Sie im Kapitel → *"Reinigen"*.

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal, gehören zur Induktionstechnologie und weisen auf keinen Defekt hin.

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Tiefes Pfeifen:

Entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern:

Entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder bei gleichzeitiger Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Materials. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne:

Können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfeldes weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

Kochgeschirr

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.
Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"*, → *"Kombi-Zone"* und → *"Move Funktion"*

Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Kochstufe eingestellt ist?

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"*, → *"Kombi-Zone"* und → *"Move Funktion"*

Reinigung

Wie kann ich das Induktionskochfeld reinigen?

Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiner für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen verwenden.
Wie Sie das Kochfeld reinigen und pflegen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

Im Schrank unterhalb des Kochfeldes befindet sich Wasser.

Überprüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist.
Wie Sie den Überlaufbehälter reinigen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?

Den Überlaufbehälter häufig reinigen.
Wie Sie den Überlaufbehälter reinigen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Metallfettfilter reinigen?

Den Metallfettfilter häufig reinigen.
Wie Sie den Filter reinigen und pflegen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

Störungen, was tun?

In der Regel sind Störungen leicht zu behebende Kleinigkeiten. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist. Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Anzeige  blinkt in den Kochzonen-Anzeigen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten.	Um die Störung zu bestätigen, das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
F	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt oder die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.	Den Filter wechseln und die Filtersättigungsanzeige zurücksetzen. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel → "Reinigen" .
F2	Die Elektronik ist überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfelds berühren.
F4	Die Elektronik ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet.	
FS + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Gefäß ist im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Das entsprechende Gefäß entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
FS und Signalton	Ein heißes Gefäß befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik ist die Kochzone ausgeschaltet.	Das entsprechende Gefäß entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	Die Kochzone ist überhitzt und zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Dann die Kochzone erneut einschalten.
F8	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel .
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Stromanbieter benachrichtigen.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass das Kochfeld gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist.
Kein heißes Gefäß auf das Bedienfeld stellen.		

Hinweise

- Wenn in der Anzeige **E** erscheint, das Sensorfeld der entsprechenden Kochzone gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.



Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD-Nr.)

Bei Kontaktaufnahme mit unserem Kundendienst immer die Produktnummer (E-Nr.) und die Fabrikationsnummer (FD-Nr.) des Gerätes angeben.

Das Typenschild mit den entsprechenden Nummern finden Sie:

- Auf dem Gerätepass.
- Auf der vorderen Unterseite des Kochfeldes.

Die Produktnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf dem Glaskeramik-Kochfeld. Den Kundendienstindex (KI) und die Fabrikationsnummer (FD-Nr.) können Sie über die Grundeinstellungen einsehen. Lesen Sie dazu Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

Wir weisen darauf hin, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenfrei ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen Dauer (Min:Sek)	Deckel	Garen Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Linseneintopf aus der Dose Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco. Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 500 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Béchamelsauce zubereiten						
Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz						
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.	Stieltopf Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nein	-	-
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.		7	ca. 6:30	Nein	-	-
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.		-	-	-	2	Nein
*Rezept nach DIN 44550						
**Rezept nach DIN EN 60350-2						

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstu- fe	Vorheizen	De- ckel	Garen	De- ckel
			Dauer (Min:Sek)		Kochstufe	
Milchreis kochen						
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Koch- stufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fet- tanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja
Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Emp- fohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3	Nein
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fet- tanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	2.	Nein
Reis kochen*						
Wassertemperatur: 20 °C						
Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Schweinelende braten						
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C						
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Brat- pfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Brat- pfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites						
Menge: 2 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pom- mes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltem- peratur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein
*Rezept nach DIN 44550						
**Rezept nach DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469415 (000115)